



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKÇİKLER

- 1 Yemek Kaşığı toz şeker
- 1 Paket krema
- 3 Adet domates, salatalık
- 2 Adet yumurta
- 2 Paket yaş maya
- 2 Yemek Kaşığı haşhaş
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Tutam maydanoz
- 1 Su Bardağı ılık süt
- 1 Paket Sana Hamurışı

Tüm malzeme yoğurulur. Kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Yuvarlak şekiller verilerek üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve haşhaş serpilir. 200 derece fırında pişirilir. Pişip soğuduktan sonra arası bıçakla kesilerek peynir, domates ve maydanoz ile servis yapılır.